



RICHTLINIEN

Wein und Sekt

Oktober 2022





Die aktuelle Version der
Richtlinien ist stets als Download
unter www.biokreis.de verfügbar.

RICHTLINIEN

Wein und Sekt

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:

Biokreis Verband für
Ökologischen Landbau
und gesunde Ernährung e.V.
Stelzlhof 1,
94034 Passau

FACHREDAKTION:

Christoph Helm

LAYOUT:

Simone Paintner

BILDNACHWEIS:

pixabay.com, pexels.com

Gültig ab Oktober 2022

INHALT

1. Geltungsbereich	2
2. Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung	2
3. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung.....	2
4. Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe.....	3
5. Zulässige Verarbeitungsverfahren	3
6. Unzulässige Verarbeitungsverfahren.....	3
7. Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen	3
8. Reststoffe- und Abwasserbehandlung.....	4
9. Kennzeichnung	4

1. Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören:

- Traubensaft (einschließlich Traubenmost)
- konzentrierter Traubensaft
- Wein aus frischen Weintrauben
- Tresterweine
- Weintrub
- Traubentrester und Weinessig

Die Biokreis-Richtlinien „Wein und Sekt“ stellen eine Ergänzung zu den Biokreis-Richtlinien für „Verarbeitung allgemein“ dar. Entsprechend sind die Rahmenregelungen der Richtlinien für „Verarbeitung allgemein“ für die verarbeitenden Unternehmen bindend und zu beachten.

2. Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Wein entsprechen (Richtlinien Allgemeine Verarbeitung).

Zur Anreicherung zusätzlich:

- Saccharose (kristallisierter Rübenzucker), vorzugsweise aus ökologischem Anbau
- Traubenmostkonzentrat und rektifiziertes Traubenmostkonzentrat aus ökologischem Anbau

3. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht gestattet.

Wasser und Salz

Trinkwasser

Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

- Hefe, Trockenhefe, Reinzuchthefer
- Unverdünnte, frische Hefe aus ökologischer Erzeugung
- Milchsäurebakterien
- Pektolytische Enzyme, depepsidasefrei
- Betaglucanase

Lebensmittelzusatzstoffe

Der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen ist nicht gestattet.

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Förderung der Hefebildung:

- Thiaminhydrochlorid
- Diammoniumphosphat

- Hefeautolysate
- Heferinden

4. Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Kohlendioxid
- Stickstoff
- Calciumcarbonat (kohlenaurer Kalk)
- Kaliumbicarbonat (Kaliumhydrogencarbonat)
- Weinsäure (Malitexverfahren)
- Kaliumbitartrat

Klärung und Geschmacksschönung:

- Speisegelatine
- Hausenblase
- Kasein und Kaliumkaseinate
- Eialbumin
- Eisenarme Bentonite
- Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselso)
- Kieselgur
- Tannin
- Aktivkohle
- Zellulose als Filterhilfe
- Zitronensäure (Stabilisierung von Eisen)

5. Zulässige Verarbeitungsverfahren

- Zentrifugieren und Filtrieren
- Thermische Behandlung
- Kältebehandlung
- Belüftung

6. Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Anreichern der Süßreserve
- Stummschwefeln der Süßreserve

Grundsätzliche wird das Vermeiden von rohstoff- und energieintensiven Verfahren angestrebt.

7. Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

Glas

Der Betrieb ist verpflichtet, Leergut zurückzunehmen und einer Wiederbefüllung zuzuführen. Ziel ist die Einführung eines Mehrwegsystems.

Kapsel

Um Abfall zu vermeiden, sollte eine Kapsel nicht verwendet werden.

Karton

Neukauf von Styroporverpackungen ist verboten. Bei Kunststoffverpackungen soll PE verwendet werden.

Klebebänder

Es wird nachdrücklich empfohlen, keine PVC-Klebebänder zu verwenden.

Verschlüsse

Die Verwendung von Naturkorken wird empfohlen. Sie dürfen nicht mit Chlor behandelt werden.

Etiketten

Der Verzicht auf schwermetallhaltige Papiere und Farben wird empfohlen.

Steingut

8. Reststoffe- und Abwasserbehandlung

Alle in der Verarbeitung anfallenden organischen Rückstände und Abwässer sind so aufzubereiten und zu behandeln, dass sie zu keiner Belastung der Umwelt führen. Trester, Hefe und Schönungstrub sind als organische Dünger in den Betriebskreislauf zurückzuführen.

9. Kennzeichnung

Die Kennzeichnung und die Deklaration aller gesetzlich vorgeschriebener Angaben haben wahrheitsgemäß, klar und vergleichbar zu erfolgen. Die Biokreis-Ware ist mit dem Biokreis-Markenzeichen zu kennzeichnen. Um eine Rückverfolgung zu gewährleisten, ist ein Hinweis der Biokreis-Zertifizierung auf Lieferschein und/oder Rechnung verpflichtend anzugeben.



Biokreis e.V.

Stelzlhof 1 · 94034 Passau

Telefon 08 51 / 75 65 00

Fax 08 51 / 7 56 50 25

E-Mail info@biokreis.de